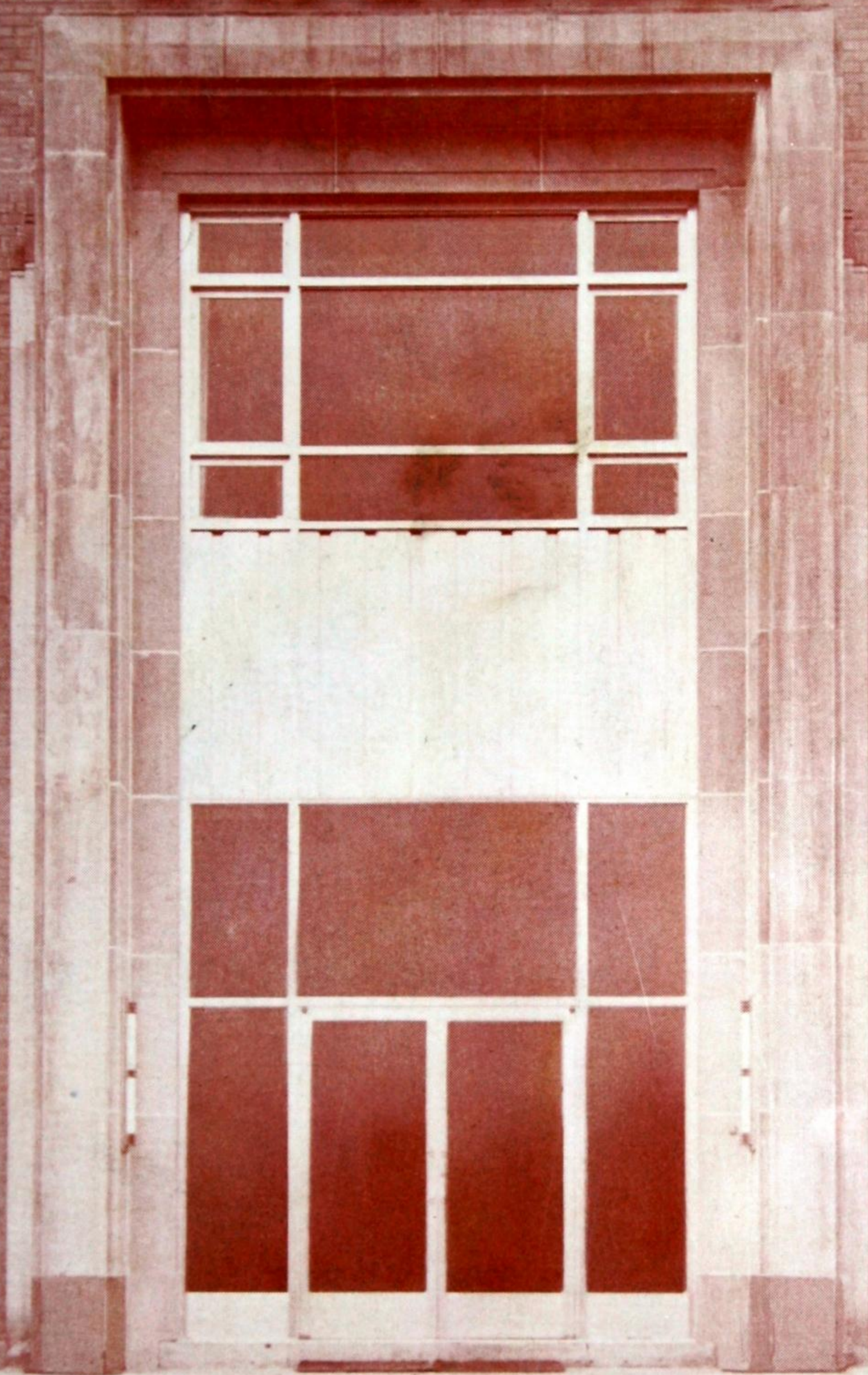


'SALADA'



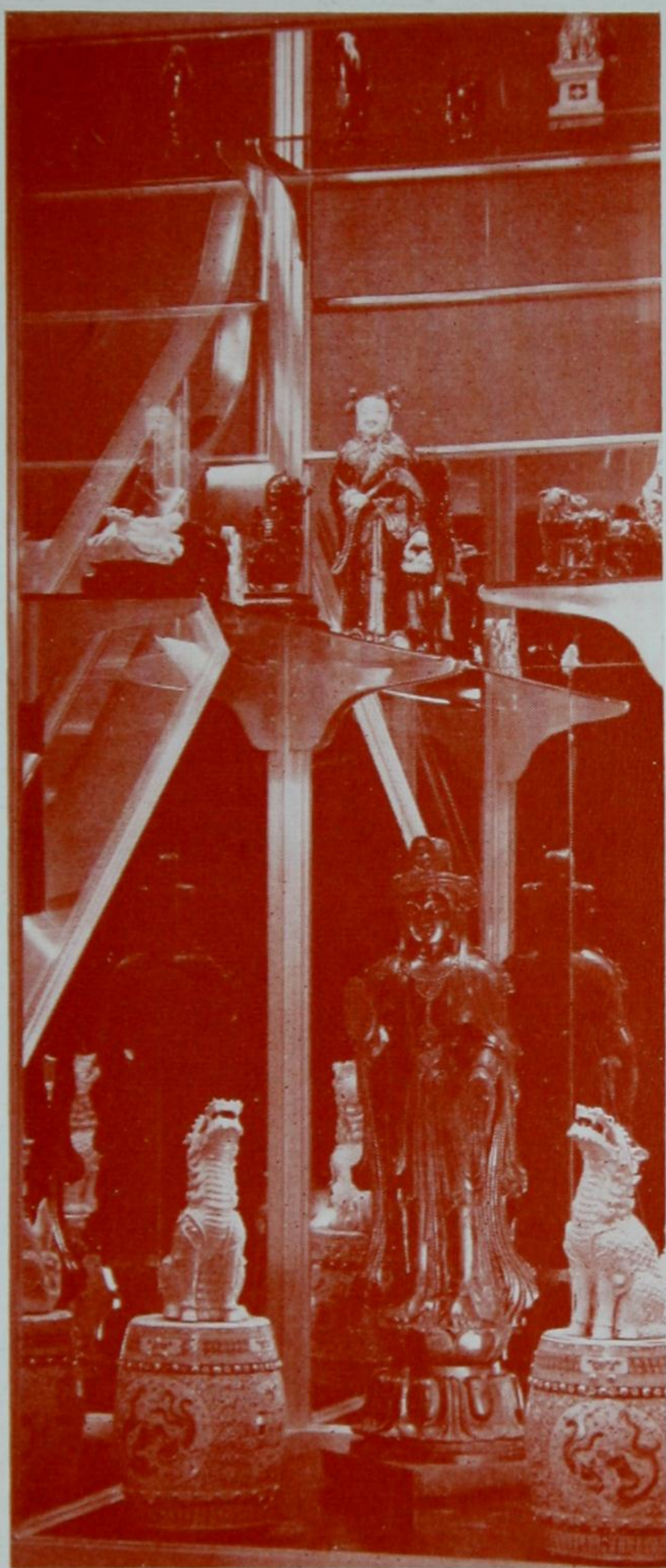
Salada Montréal

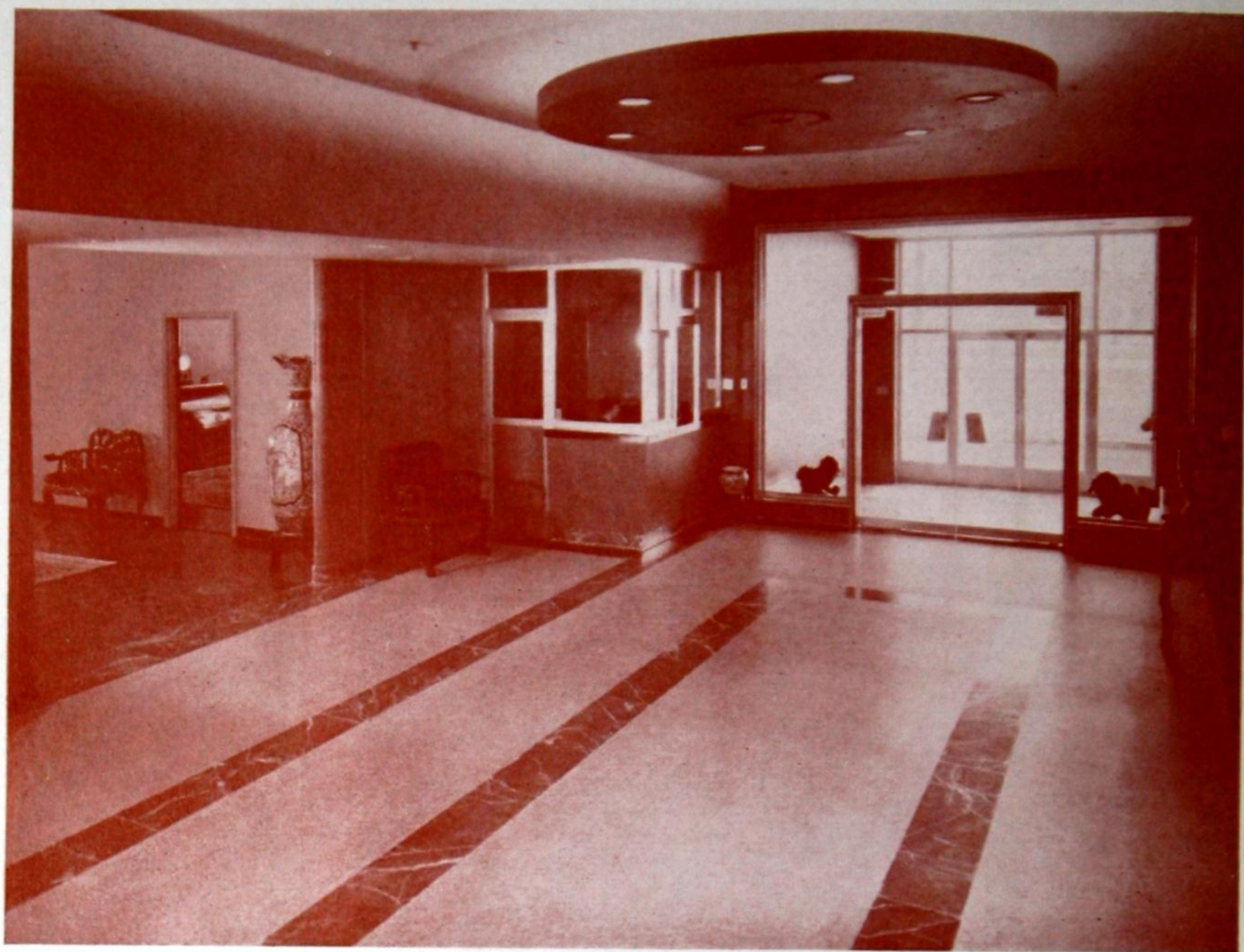
L'EXOTISME DE L'ORIENT

De tous les produits domestiques d'usage journalier, le thé possède l'une des histoires les plus fascinantes et les plus romanesques.

Personne n'est parfaitement sûr du lieu, de la date ou de l'auteur de sa découverte, mais nous savons tous que la plante est originaire de la partie sud-est de l'Asie, laquelle comprend les Indes et la Chine. Des légendes chinoises attribuent l'honneur de sa découverte à l'empereur Shen-Nung, qui vécut vers l'an 2700 avant Jésus-Christ. Le premier écrit qui fasse allusion au thé est une lettre envoyée par un des chefs militaires chinois, Liu Kun.

Vous trouverez à la Maison "SALADA" des souvenirs intéressants de cette période lointaine dans l'exposition permanente de porcelaines rares, de bois finement ciselés et d'autres objets précieux en provenance de l'Orient. Quelques-uns de ces objets sont disposés dans la grande vitrine du hall, illustrée à droite, et en divers endroits de l'édifice.





Entrée et hall avec guichet de renseignements et couloir menant au bureau des ventes et de la publicité.

A V A N T - P R O P O S

L'entreprise "SALADA", fondée il y a plus de 60 ans, a fait des progrès rapides pour devenir l'une des plus importantes qu'il y ait dans ce domaine en Amérique du Nord.

En restant strictement fidèle à un haut niveau de qualité et en s'astreignant consciencieusement à d'honnêtes méthodes commerciales, la compagnie "SALADA" s'est acquis un prestige qu'elle n'eut jamais gagné autrement.

A la fin du siècle dernier, Peter C. Larkin, le fondateur de "SALADA", constata au pays le manque de thés de qualité supérieure. Il se mit au travail avec la conviction que si l'on offrait au consommateur une denrée de qualité, et ce régulièrement, il achèterait constamment ce produit. La justesse de son principe et le succès de son entreprise sont apparents dans le chiffre considérable des ventes annuelles de thé "SALADA", et dans les édifices "SALADA" à Montréal, Toronto et Boston, qui sont parmi les plus spacieux et les plus beaux de l'industrie engagée dans la préparation et l'emballage du thé.

Cette brochure est destinée à illustrer la nouvelle Maison "SALADA" à Montréal et à expliquer comment le thé est emballé dans les conditions les plus modernes.

P.O. 16311 1C

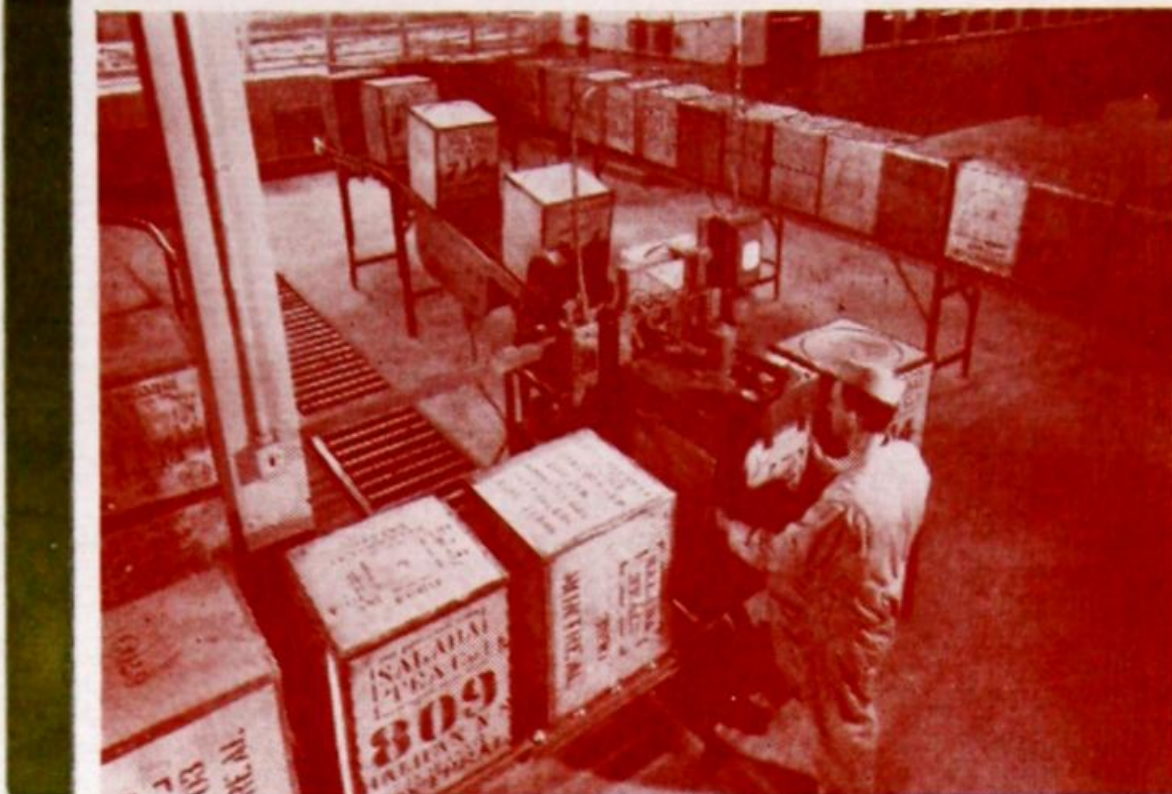


LE THÉ ARRIVE DE L'ORIENT

Après un voyage au long cours de 12,000 milles, le thé est déchargé dans un hangar fermé à la fabrique "SALADA". Une expédition de thé peut inclure les produits d'une centaine de plantations du Ceylan ou des Indes.

Les caisses sont choisies et pesées, et des échantillons de chaque variété de thé sont prélevés aux fins de vérification.

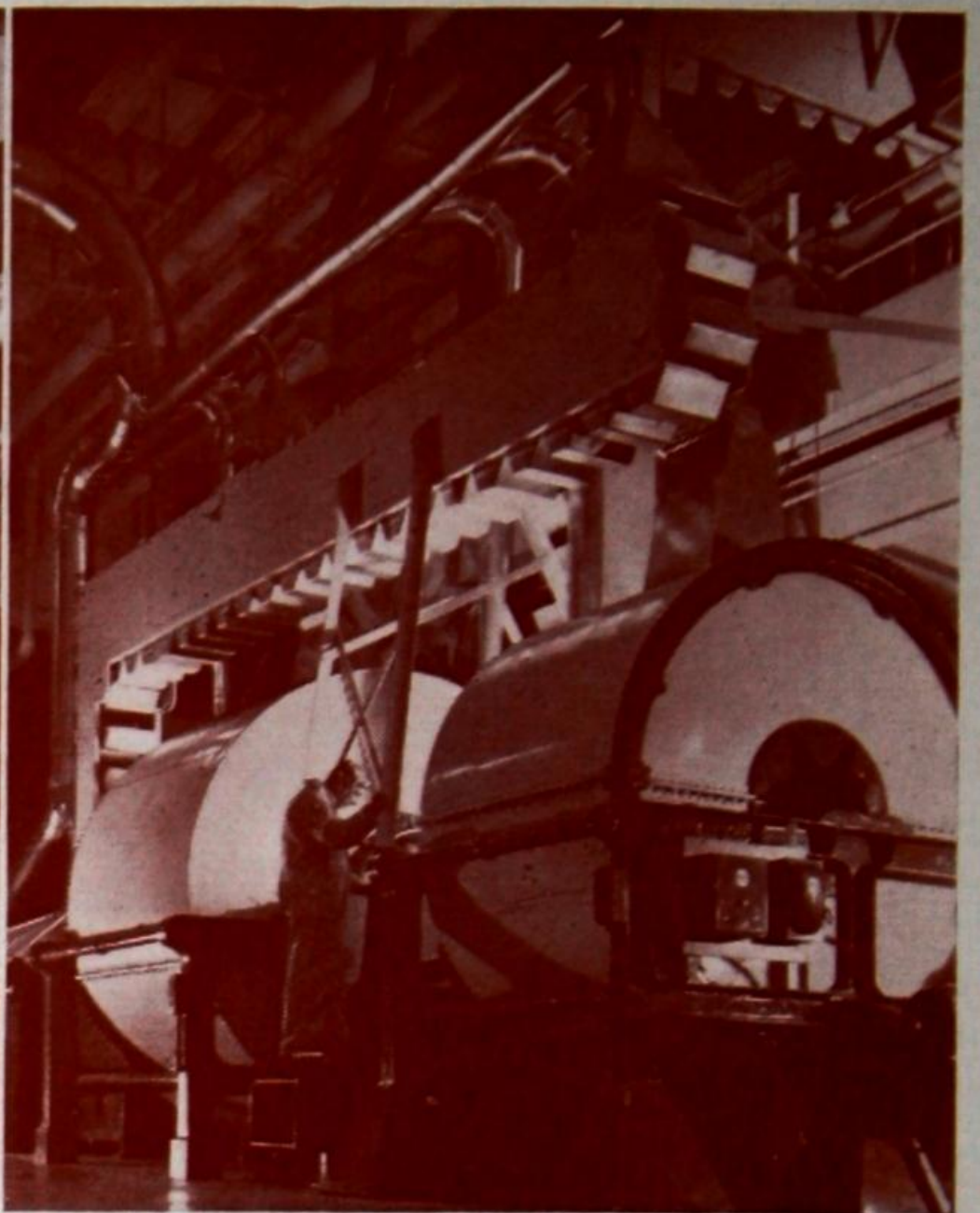




La photo ci-dessus montre les caisses de thé que l'on ouvre avant de les transvider dans des mélangeurs de forme cylindrique.

Dans l'entrepôt illustré ci-dessous, on emmagasine le thé jusqu'à ce qu'on en ait besoin pour la composition et l'emballage. Les caisses sont empilées sur des étagères et rangées au moyen d'un chariot de levage.



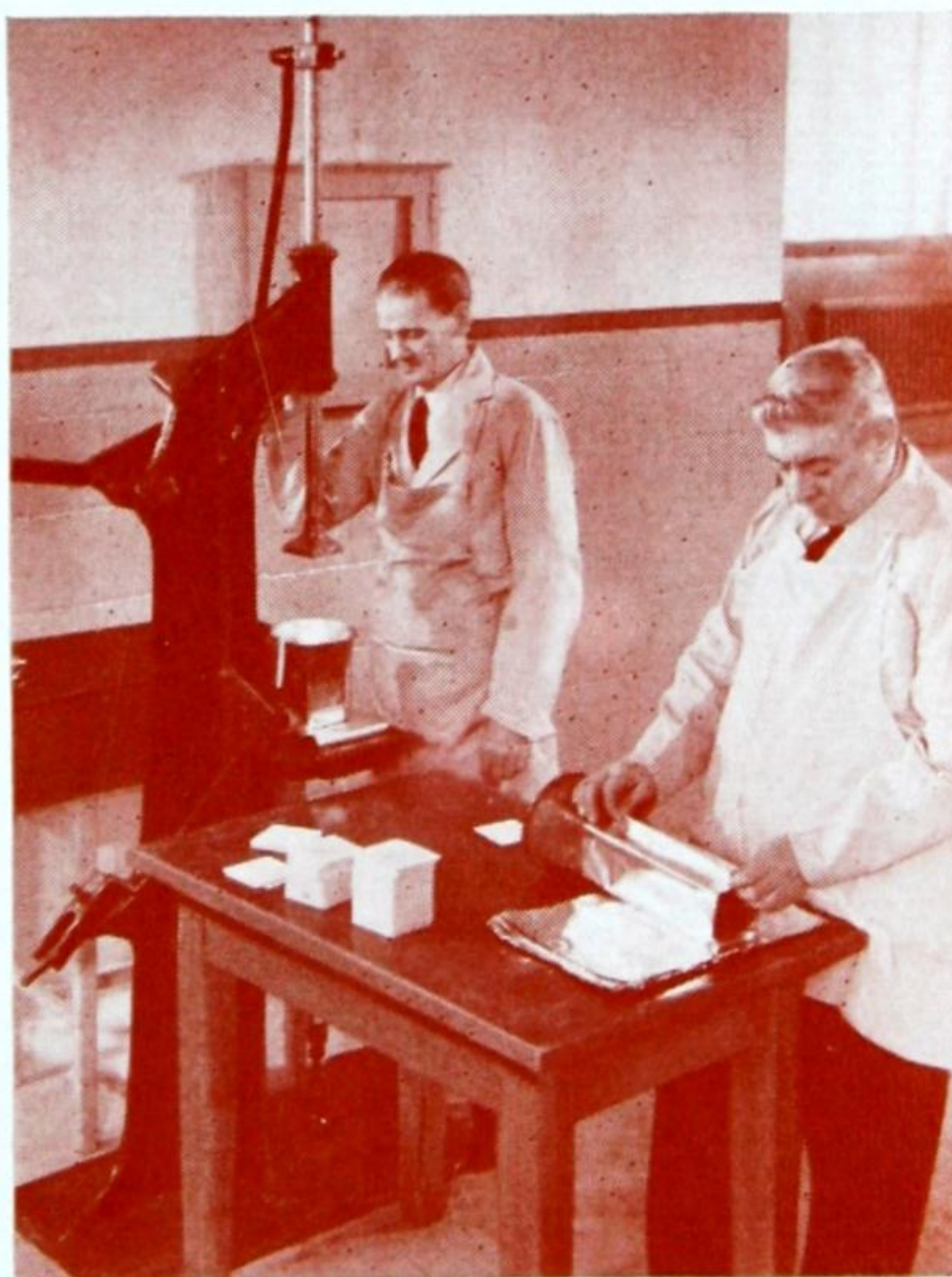
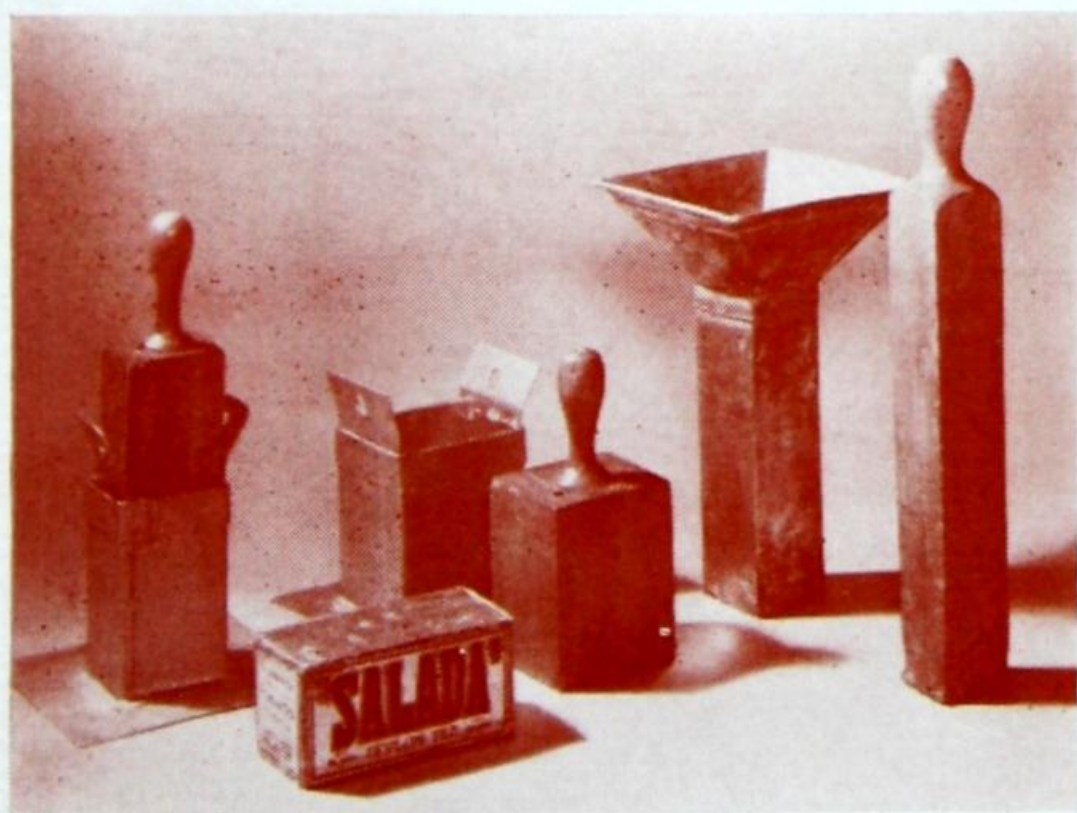


Une composition "SALADA" se compose de 30 à 35 caisses de thé provenant de plantations différentes. On verse le contenu de ces caisses dans la trémie (à gauche) d'où il est transporté par un convoyeur à augets jusqu'aux mélangeurs (à droite) où il est mêlé à fond sous l'effet de la rotation. Le thé obtenu est alors remonté et placé sur un convoyeur à courroie qui le transporte aux réservoirs de verre que l'on voit ci-dessous, sur la mezzanine.





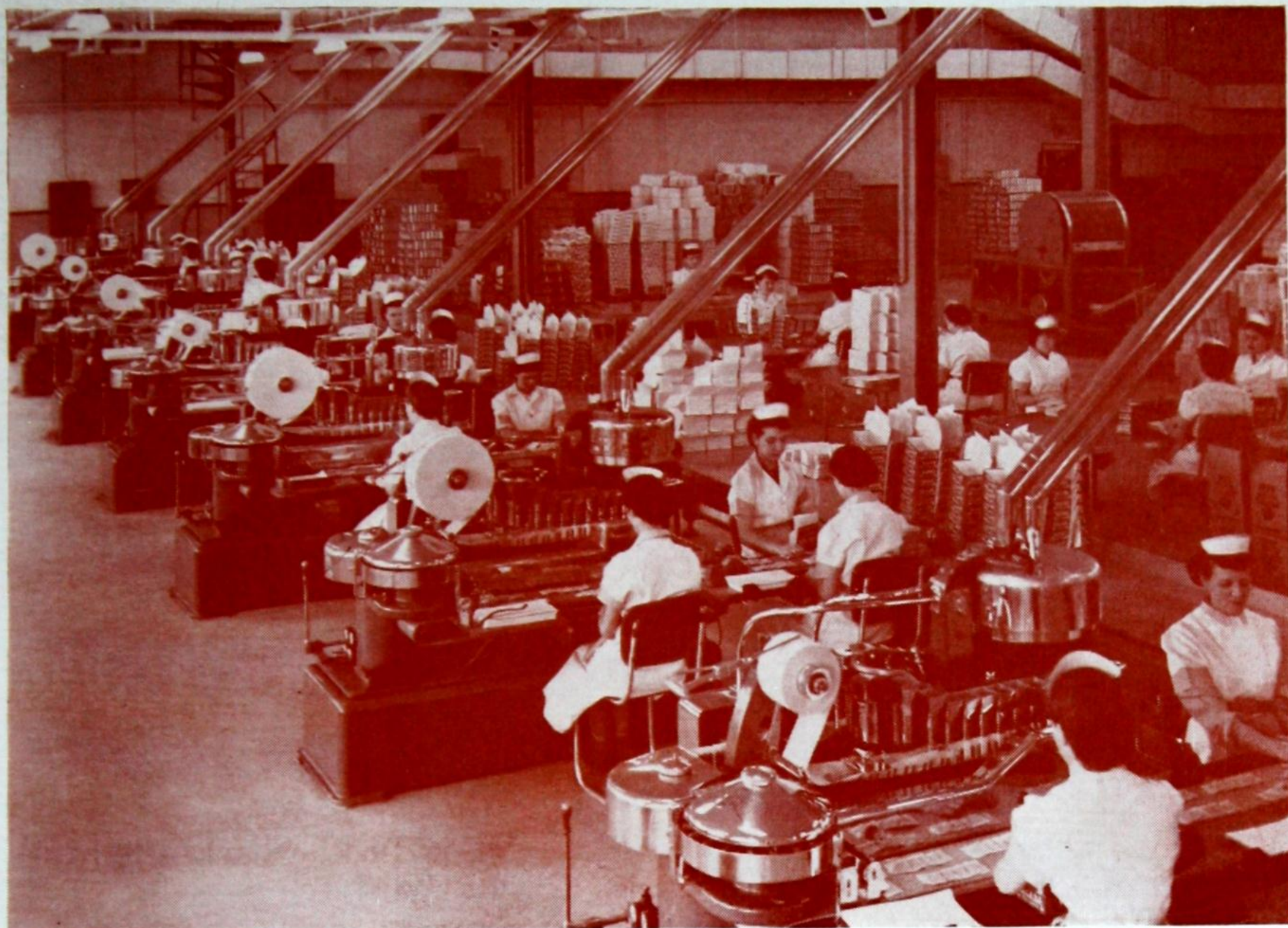
Des machines comme celle-ci sont capables d'emballer près de 3,000 paquets en une heure. L'emballage en papier métallique est formé d'abord, et la quantité exacte de thé qu'il doit contenir y est versée . . . tout cela sur la même machine. Ci-dessous à gauche, on voit une réplique du premier paquet de thé "SALADA" avec l'équipement qui servait à le confectionner. En bas à droite, se trouve l'une des premières machines à emballer qui fut inventée par Peter C. Larkin.



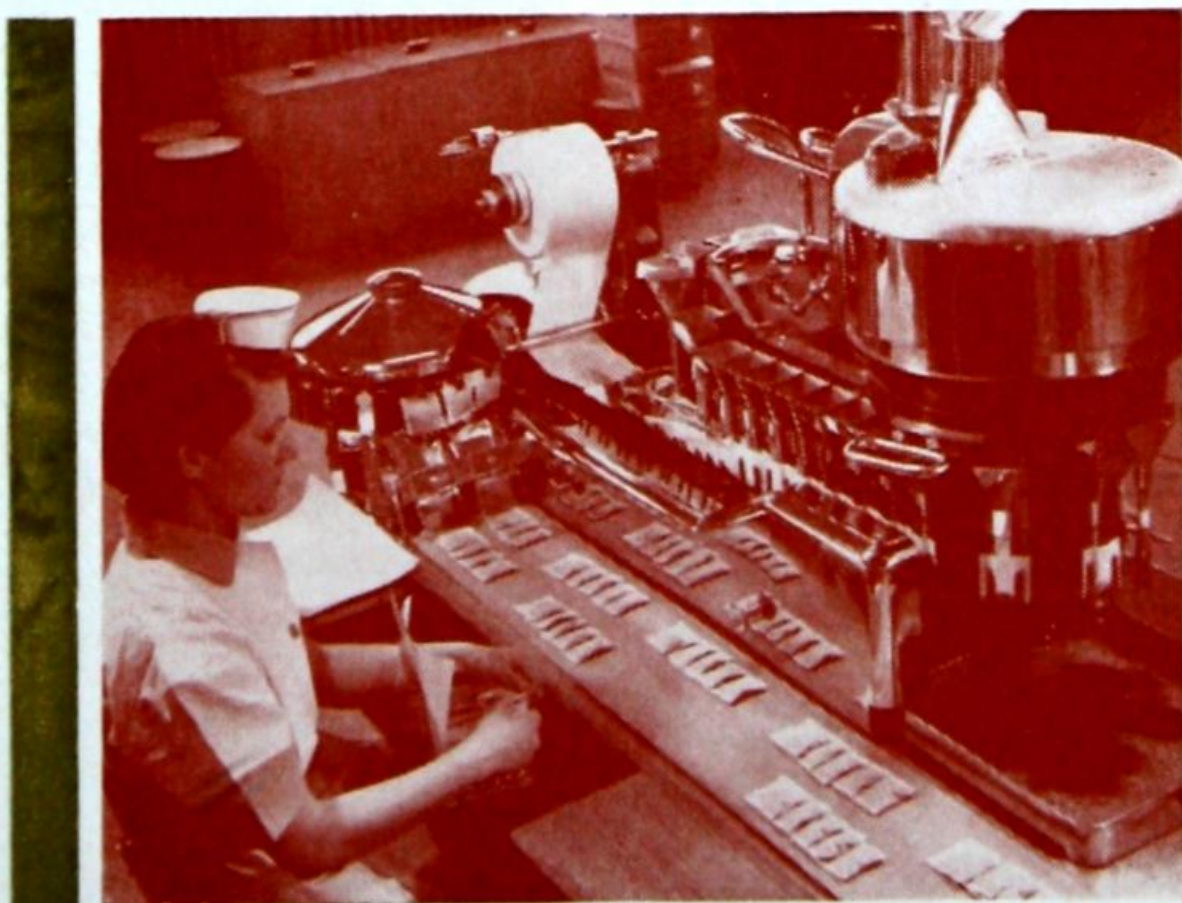


Les photos ci-contre montrent les différents types de machines et d'outillage nécessaires à la production de plus de 14 millions de paquets par an. L'organisation est remarquable, et les conditions de travail, excellentes.





C'est vers les 1920 que les sacs de thé furent offerts pour la première fois aux Canadiens et leur caractère pratique plut tellement aux ménagères que leur popularité s'est prodigieusement accrue depuis. Aujourd'hui, plus de 50% de la population de certaines localités urbaines emploie le thé en petits sacs. La photo ci-dessus montre un groupe de machines à ensacher le thé et la photo ci-dessous montre comment les doigts mécaniques laissent tomber les sacs par groupes de cinq pour en faciliter le comptage. Ces machines emballent les sacs de thé au rythme de 300 à la minute.



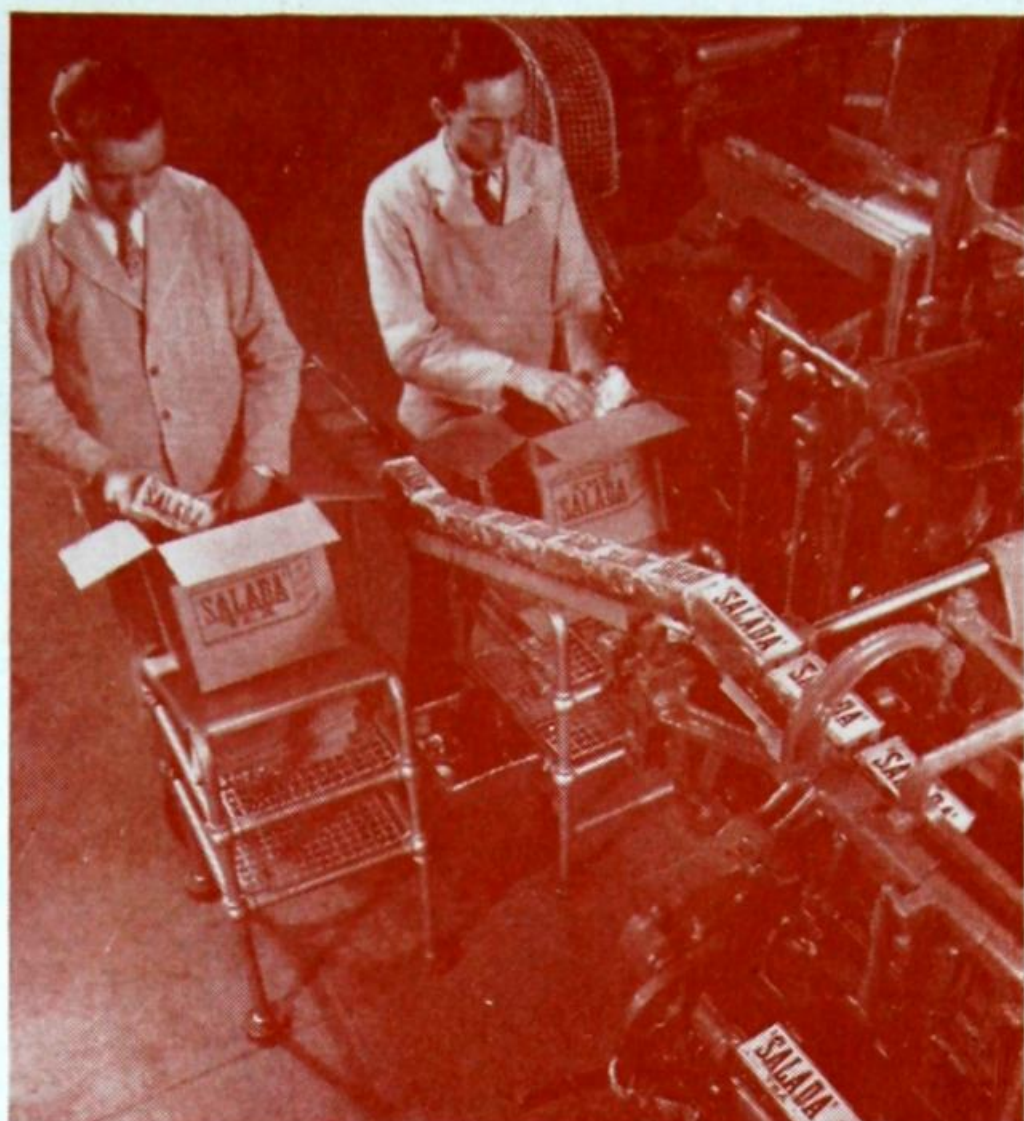


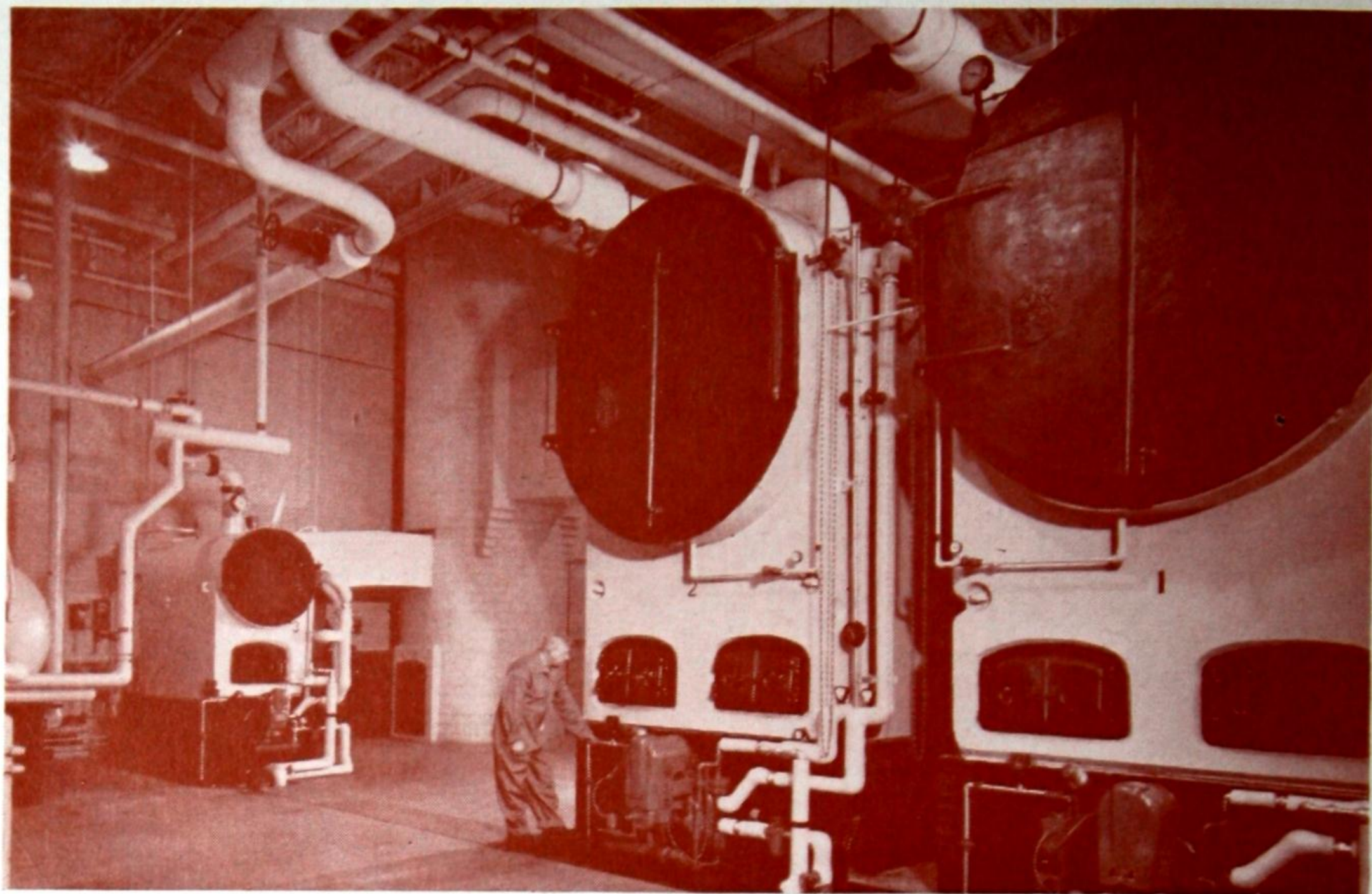
Les sacs de thé font l'objet d'une vérification constante au point de vue poids et solidité ; nous voyons à gauche procéder à une vérification.

Les machines que vous voyez à droite servent à envelopper les boîtes contenant les sacs de thé "SALADA" avec du papier cellophane pour assurer une plus grande protection.



Ce groupe de photos montre
le remplissage des
cartons d'expédition, et des
commandes prêtes à être
expédiées et chargées sur
des camions de livraison. Le
parc à autos ci-dessous
peut loger 7 camions, y compris
deux remorques géantes.





Ce qu'on ne voit pas d'ordinaire, mais qui est essentiel à toute industrie, ce sont les nombreuses installations supplémentaires qui n'ont pas de rapport direct avec la fabrication. Nous sommes loin ici des chambres de chauffe poussiéreuses et huileuses. On pourrait sans déplaisir prendre le thé dans celle-ci. On peut voir ci-dessous les salles de toilette brillamment éclairées et revêtues d'un fini aux coloris élégants.





Le cafétéria est une salle à manger brillante
et pimpante où les employés peuvent se régaler
d'un bon lunch qui a la saveur de la cuisine familiale.

La cuisine ci-dessous
est des plus modernes à
tout point de vue.





Le vaste salon, très confortable,
 permet de jouir d'une quiétude reposante,
 et le salon de bridge que l'on voit ci-dessous
 est à la disposition des employés qui
 désirent se livrer à leur passe-temps favori.





Une des parties les plus intéressantes de l'édifice est la salle de conférence ornée de boiseries, où se tiennent les réunions spéciales. Il est impossible de rendre dans une gravure d'un seul ton la beauté de cette salle.

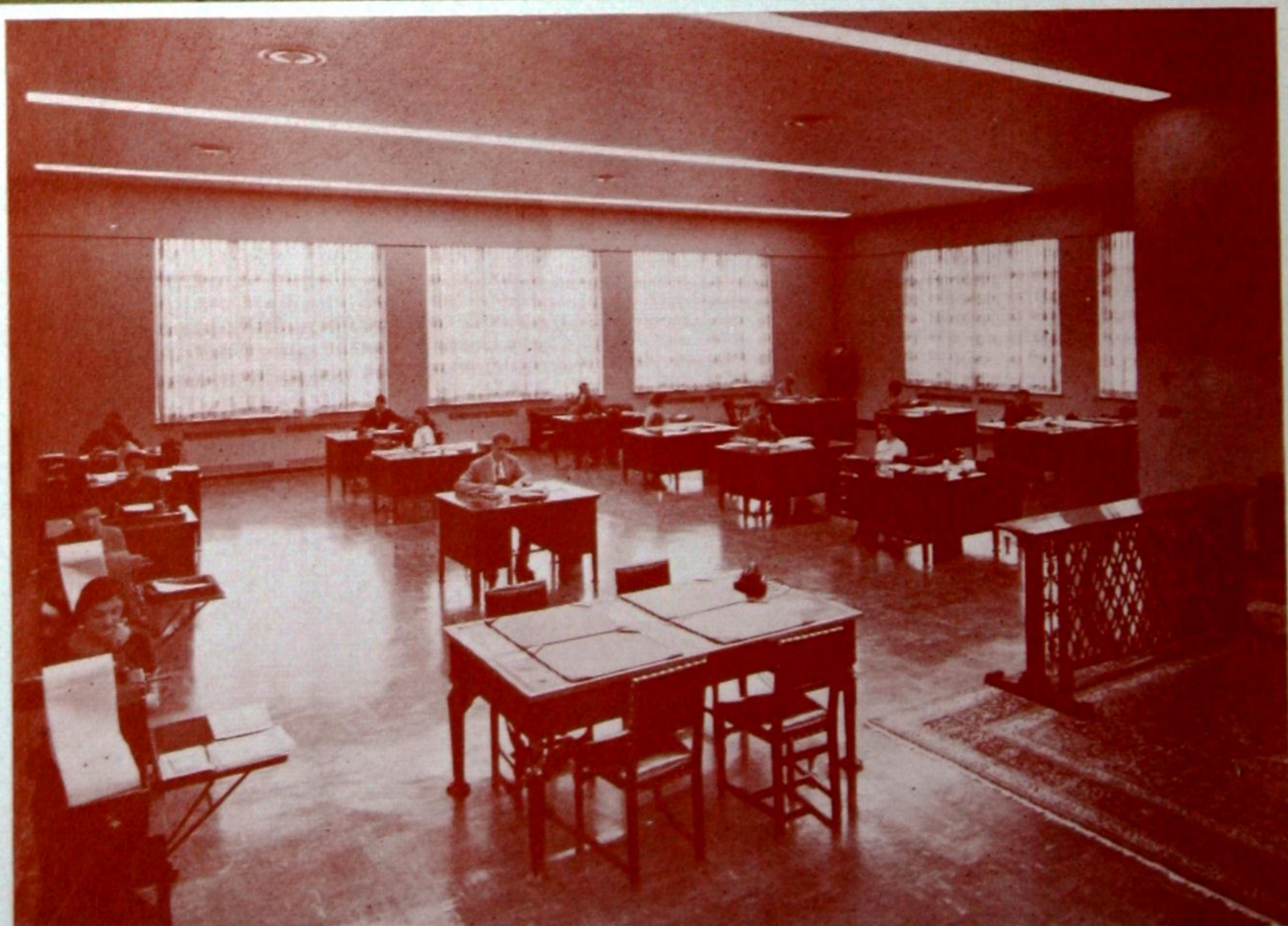
On peut voir ci-dessous le bureau général brillamment illuminé et fini en couleurs attrayantes.





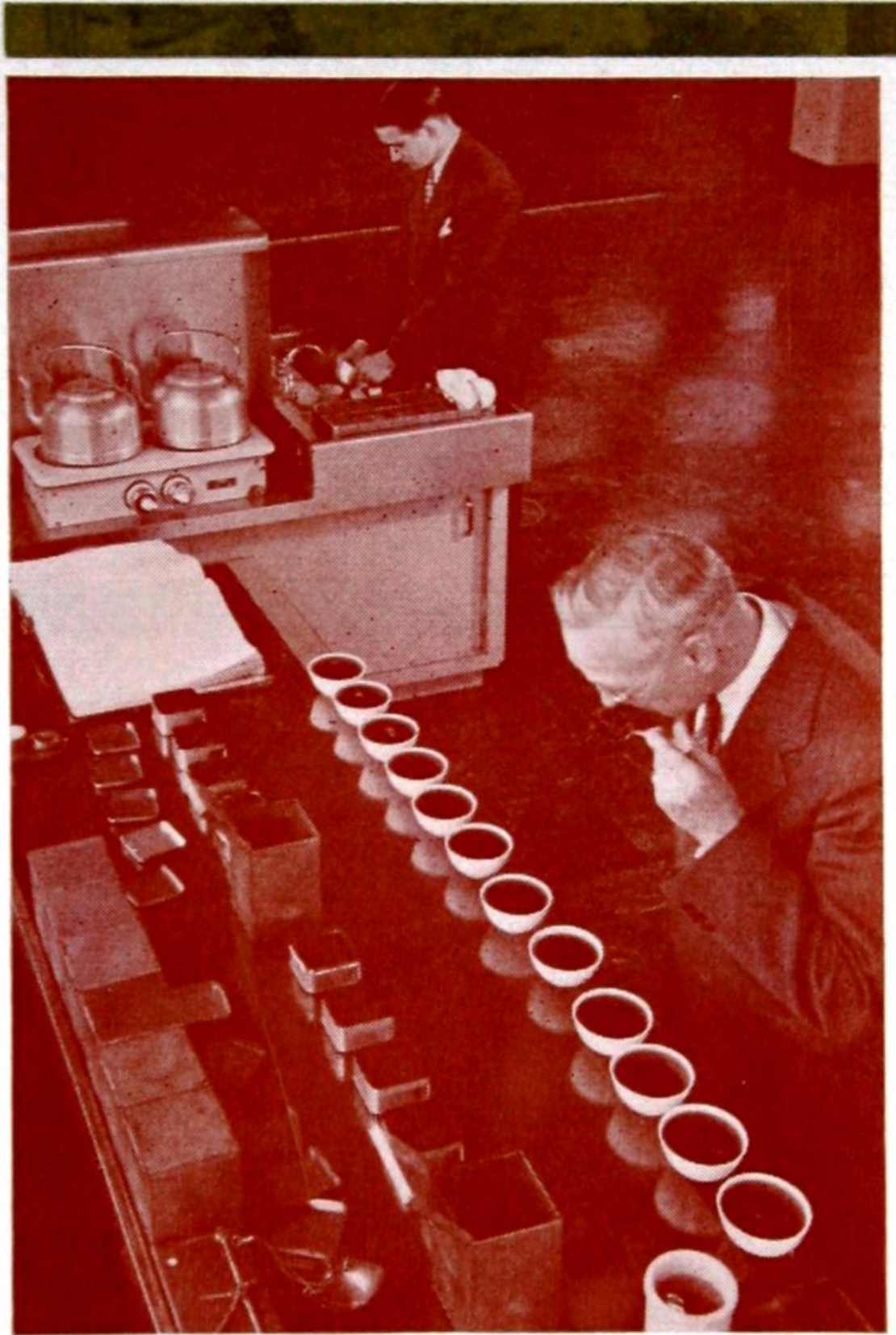
LE BUREAU DU GÉRANT

Le bureau du service des ventes et de la publicité.



LA DÉGUSTATION

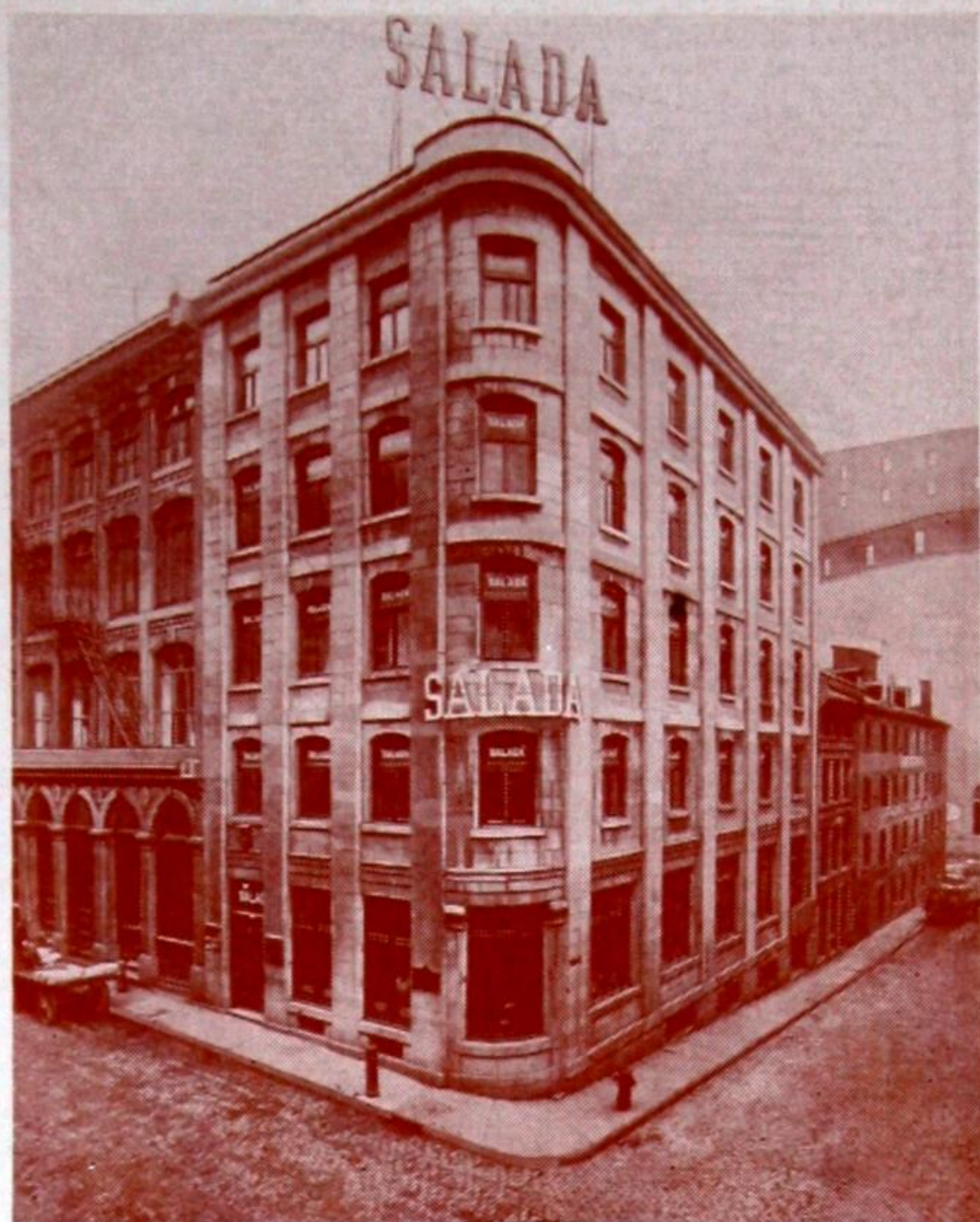
Aucune histoire du thé ne serait complète sans la description de l'art du dégustateur de thé, car ce n'est que grâce à son extraordinaire subtilité que les fines caractéristiques des feuilles de thé qui proviennent des différentes plantations peuvent être discernées et les meilleurs mélanges réalisés. Grâce à des années d'expérience, son odorat et son goût deviennent si développés qu'en humant les feuilles infusées et en goûtant la liqueur, il peut déterminer le pays d'origine du thé, la région d'où il vient et l'altitude approximative à laquelle il a poussé. Il peut même décrire, avec une justesse étonnante, plusieurs des particularités de sa production.





La compagnie "SALADA" a des fabriques à Montréal, Toronto et Boston. Les photographies que l'on peut voir dans ces pages montrent les trois immeubles occupés successivement à Montréal. La photo ci-dessus montre la façade extérieure de l'édifice actuel.

On voit à droite la première fabrique à Montréal, angle des rues St-Paul et St-Sulpice. C'est à cet endroit que le thé "SALADA" a été préparé et emballé pendant 26 ans.



En 1921 "SALADA" occupa l'édifice qu'on voit à droite, à 407 boulevard St-Laurent. La maison "SALADA" y est restée jusqu'au début de 1953.





Voici les variétés des thés et cafés "SALADA".
Le nom "SALADA" est devenu familier dans tous les foyers,
partout où l'on vend ses produits.



CHIENS FOO — Les ancêtres du pékinois d'aujourd'hui.

THÉIÈRE en forme de symbole de la chance, datant de l'empereur Chien Lung.

NOTE POUR LE LECTEUR

Le but de cette petite brochure était de vous donner une image succincte des opérations dans notre fabrique de Montréal. Nous espérons que vous l'avez trouvée intéressante et instructive et que vous aurez désormais une idée plus précise des produits "SALADA".



LU HSING — Dieu de la longévité et de la sagesse.



KUAN YIN — Déesse de la miséricorde.

400



La Compagnie de Thé Salada du Canada, Limitée